SFIZI

TRIS DI FRITTI “LIEVITA” 11
Frittatina di pasta, mozzarella in carrozza e crocchè di patate

PATATINE FRITTE* 6

MONTANARA SCIUÈ SCIUÈ 10
Fritta e ripassata al forno, condita con salsa di pomodoro aromatizzata all’aglio, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. e basilico

BRUSCHETTE AL POMODORO 8
Datterini conditi con olio extravergine di oliva 100% italiano, basilico e origano selvatico di Pantelleria

BRUSCHETTE ALLA “CETARESE” 10
Alici di Cetara, burrata pugliese e zest di limone, conditi con olio extravergine di oliva 100% italiano

TAGLIERE 24
Una selezione dei nostri migliori salumi e formaggi accompagnati dal nostro pane

SANDWICHES

Con i lievitati prodotti dal nostro forno serviti con patatine fritte

CLUB SALMONE 18
Salmone marinato, formaggio Asiago D.O.P., avocado, pomodoro, lattuga e mayo

CLUB PULLED CHICKEN 16
Pollo sfilacciato, pomodoro, lattuga, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. croccante e salsa Caesar

PANUOZZO DI PANE PIZZA 14
Prosciutto Crudo di Parma D.O.P., mozzarella di bufala campana D.O.P., datterini al forno e rucola

PANUOZZO DI PANE PIZZA VEG 14
Crema di zucca, misticanza, radicchio alla piastra, patate arrosto e datterini al forno

DALLA CUCINA

LASAGNE AL RAGU DI MANZO, RICOTTA, SALSA DI POMODORO E PARMIGIANO 16

TRANCIO DI SALMONE AL FORNO E RADICCHIO ALLA PIASTRA 20

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO ALLA PIASTRA CON PATATE AL FORNO 24

RISO AL SALTO ALLA MILANESE, BURRO, PARMIGIANO E ZAFFERANO 16

POLPETTE DI MANZO AL SUGO 16

ZUCCA AL FORNO, CREMA DI PATATE, MANDORLE SALATE, MISTICANZA E GLASSA DI ACETO BALSAMICO 16

INSALATE E PIATTI FREDDI

GRECA 14
Misticanza, datterini, cetrioli, cipolla rossa, olive nere, cacioricotta di capra cilentana e origano selvatico di Pantelleria

PANTESCA 16
Patate lesse, tonno rosso del Mediterraneo, datterini, capperi di Pantelleria I.G.P., olive nere, cipolla rossa, origano selvatico di Pantelleria e basilico

CAPRESE 14
Mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodoro ramato, basilico e origano selvatico di Pantelleria

CRUDO E BUFALA 16
Mozzarella di bufala campana D.O.P. e Prosciutto Crudo di Parma D.O.P.

CARPACCIO 16
Carpaccio di manzo affumicato, rucola, Parmigiano Reggiano D.O.P. e glassa di Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

CAESAR 16
Pollo alle erbe, lattuga, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P., Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. croccante, salsa Caesar e crostini

DOLCI DEL GIORNO
chiedi al personale

PIZZE CLASSICHE E RIVISITATE

MARGHERITA 10
Salsa di pomodoro lungo campano, fiordilatte di Agerola e basilico

MARINARA 9
Salsa di pomodoro lungo campano, origano selvatico di Pantelleria, aglio rosso e basilico

BUFALA 12
Salsa di pomodoro lungo campano, mozzarella di bufala campana D.O.P. e basilico

POMO D’ORO 14
Pomodorini gialli del Vesuvio, ricotta di Agerola, fiordilatte di Agerola e basilico

COSACCA CILENTANA 12
Salsa di pomodoro lungo campano, cacioricotta di capra cilentana, peperoncino e basilico

ETNA 14
Salsa di pomodoro piccante della casa, datterini, cipolla rossa, capperi di Pantelleria I.G.P., olive nere, crema di pomodoro arrosto e rucola

DON ALFONSO 15
Pomodorini del Piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella di bufala campana D.O.P., mix di Parmigiano Reggiano D.O.P. e Pecorino Romano D.O.P. grattugiati e basilico

TROPEA 16
Salsa di pomodoro lungo campano, fiordilatte di Agerola, ‘Nduja, cipolla rossa, tonno rosso del Mediterraneo e basilico

DIAVOLA 15
Salsa di pomodoro piccante della casa, fiordilatte di Agerola, salsiccia semi secca piccante e basilico

PUTTANESCA 14
Salsa di pomodoro lungo campano, alici di Cetara, capperi di Pantelleria I.G.P., olive nere, aglio rosso, origano selvatico di Pantelleria e basilico

RIPIENO DI SCAROLE 14
Scarola riccia cruda, provola affumicata di Agerola, capperi di Pantelleria I.G.P., olive nere, noci e alici di Cetara

CARPACCIO 18
Carpaccio di manzo affumicato, fiordilatte di Agerola, Gorgonzola Dolce D.O.P., rucola, noci e glassa di Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

FARNESE 17
Patate schiacciate, fiordilatte di Agerola, mortadella al tartufo nero, Parmigiano Reggiano D.O.P. e pepe nero

COTTO E PARMIGIANO 15
Prosciutto cotto alla brace, fiordilatte di Agerola, cialda di Parmigiano Reggiano D.O.P. e basilico

SCAPRICCIATELLA 16
Scarole ricce crude, fiordilatte di Agerola D.O.P., olive nere, capperi di Pantelleria I.G.P., datterini al forno e alici di Cetara

5 FORMAGGI 15
Gorgonzola Dolce D.O.P., fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano D.O.P., Pecorino Romano D.O.P. grattugiato e Provolone del Monaco D.O.P.

BRONTESE 16
Pesto di pistacchi, fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano D.O.P., zest di limone e basilico

RIPIENO AL FORNO TRADIZIONALE 14
Salame, ricotta di Agerola, provola affumicata di Agerola e pepe nero
Disponibile anche fritto

TREVIGIANA 15
Radicchio alla piastra, fiordilatte di Agerola, Gorgonzola Dolce D.O.P. e noci

CARBONARA BUGIARDA 16
Tuorlo di zucca, fiordilatte di Agerola, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. croccante, Pecorino Romano D.O.P. e pepe nero

LAZZARELLA 16
Prosciutto Crudo di Parma D.O.P., fiordilatte di Agerola, rucola, datterini e scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.

SALSICCIA E FRIARIELLI 14
Salsiccia di suino, friarielli napoletani e provola affumicata di Agerola

PIZZA TONDA IN PALA A SPICCHI

Ideale per essere condivisa

AUDACE 18
Hummus di ceci, friarielli napoletani, chutney di mela annurca I.G.P. piccante e crema di datterino al forno

SUPERBA 16
Guacamole, misticanza, datterini, cipolla rossa in agrodolce e semi di sesamo e lino

CRUDO E BURRATA 18
Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. e burrata pugliese

CUCOZZA 16
Crema di zucca, ‘Nduja, Provolone del Monaco D.O.P., terra di olive nere, cipolla rossa in agrodolce e basilico

MOZZARELLA FIORDILATTE SENZA LATTOSIO - 1 | IMPASTO INTEGRALE* - 1,50
TUTTE LE NOSTRE PIZZE SONO CONDITE A CRUDO CON OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

*DISPONIBILE SOLO PER “PIZZE CLASSICHE E RIVISITATE”

LIEVITÀ

la pizza con l'accento



UN IMPASTO CHE PARLA DI TE

Tutto parte dall'impasto, preparato ogni giorno con farine macinate a pietra, per valorizzare il chicco di grano nella sua interezza e conservarne tutta la bontà naturale.

Usiamo farine di tipo 1 ed integrali, lavorate in purezza, più ricche di fibre, con un indice glicemico più basso, più gusto e maggiore valore nutrizionale.

Le lunghe maturazioni garantite dalle 24 alle 48 ore scompongono in maniera ottimale gli impasti rendendoli più digeribili, leggeri e ricchi di equilibrio.

Una pizza naturalmente sana e più gustosa.

E TU, COME SEI?

SEMI-INTEGRALE
Equilibrato e curioso, per chi ama scoprire nuovi sapori senza rinunciare alla leggerezza.

INTEGRALE
Deciso e profondo, per chi sceglie l'autenticità.

UN'ATTENZIONE IN PIÙ

Su richiesta, puoi scegliere la mozzarella fior di latte senza lattosio, per una pizza ancora più leggera.

SERVIZIO E COPERTO - 3

*PRODOTTO CONGELATO

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE COMUNICARLO AL PERSONALE DI SALA